

Tri des biodéchets dans tous les services du CH d'Angoulême

Sanitaire et Médico-social

Date de publication : 19 janvier 2024

Généralités

Objectif :

Assurer la collecte des déchets alimentaires de l'ensemble des services de soins (Ehpad inclus) et des services de restauration collective (self, GIP restauration de l'angoumois).

En 2016, le GHT de Charente a réalisé un marché public et une convention de groupement pour la prestation de collecte et de traitement des biodéchets (restes alimentaires uniquement) pour 3 établissements du GHT et deux Ehpad extérieurs.

La mise en place de la collecte des biodéchets a d'abord été réalisée pour les services les plus producteurs :
• Le GIP Restauration de l'Angoumois.
• Le self du personnel.
• Quelques services de soins et un Ehpad ont également été inclus dans cette démarche.

En 2021, à l'occasion du renouvellement du marché, le déploiement de la collecte des biodéchets a été élargi à tous les services de soins. Ce déploiement a été progressif grâce au travail conjoint entre les services de soins, les services achats et logistiques, avec l'aide de l'ergonome pour la mise en place de nouveaux chariots de débarrassage visant à faciliter le travail quotidien des professionnels. Une fiche-conseil achat a été construite pour accompagner la mise en oeuvre de cette collecte. Au-delà de la filière biodéchets, cette démarche a aussi permis d'engager la collecte des emballages plastiques.

En 2022 et 2023, le déploiement s'est poursuivi au sein d'un autre Ehpad situé à proximité ainsi que dans d'autres services de soin et au self des internes.

Septembre 2023 : changement du type de sacs de collecte pour les biodéchets pour tous les services concernés suite à une demande du prestataire. Nous sommes passés des sacs noirs à blancs transparents pour permettre une meilleure visibilité des déchets jetés et contribuer à la responsabilisation des personnes en charge du tri.

Etapes de mise en oeuvre
• Visite du service de soins pour connaitre le déroulement du débarrassage des repas et l'évacuation des déchets.
• Identification des besoins matériels et logistiques pour assurer la mise en place de la collecte des biodéchets (chariot de débarrassage, seau, sac de collecte).
• Création de supports de communication pour accompagner la démarche auprès des professionnels.
• Achat et/ou mise à disposition du matériel nécessaire à la collecte.
• Partage d'information continu entre les pilotes du projet et le service en charge de la collecte des déchets sur l'établissement, notamment à chaque intégration d'un nouveau service dans le dispositif.
• Mise à disposition du matériel et affichage des éléments de communication avec une séance de sensibilisation au tri des déchets auprès des services de soin.

La démarche a été déployée service par service avec en parallèle d'autres démarches sur la mise en place des filières déchets.

Essaimage

Les principaux leviers

• Volonté des agents sensibles aux sujets environnementaux.

Les principaux freins

• Changement de pratique des soignants pour le débarrassage des repas.

• Fournir des équipements de collecte adaptés.
• Accompagner le changement et sensibiliser les professionnels.
• Adéquation de la réglementation nationale entre le milieu professionnel et l'environnement personnel.

• Organisation du circuit logistique allant du service de soins au service de tri des déchets.
• Les biodéchets sont des déchets lourds à transporter.

Témoignages

"La mise en œuvre de la collecte des biodéchets permet d'avoir une élimination des déchets alimentaires plus adaptée que l'enfouissement puisqu'ils sont valorisés énergétiquement.

Tous les agents concernés par cette démarche, des soignants aux agents des services déchets, se sont bien emparés et investis dans la démarche."

Honorine BERNARD, Chargée de projets en Développement durable

"Il est essentiel de se préoccuper du tri des déchets alimentaires depuis le début de la chaîne (service de soins) jusqu'à leur élimination finale par valorisation.

En réalité, "récupérer" les gaz issus de leur fermentation semble être une évidence. La mise en place peut être compliquée car elle nécessite à la fois de la réflexion avant de vider l'assiette et de prévoir des contenants supplémentaires. Cependant, en s'habituant, cela devient beaucoup plus simple et la bonne volonté de chacun contribue à la réussite du projet."

Béatrice BERSON, Conseillère en Economie Sociale et Familiale sur les EHPAD du CHA

Contact

Une question ? Besoin d'informations ? Contacter l'établissement :

honorine.bernard@ch-angouleme.fr

L'établissement

Date de mise en œuvre : 1 janvier 2021

Durée du projet : 24 mois

Centre Hospitalier d'Angoulême 16959

Type de structure : Sanitaire et Médico-social / Public

Obligation réglementaire : Oui

En 2016 (producteur de plus de 10 tonnes) et 2020 (loi AGEC - anti gaspillage)

Déclenchement
• Volonté du responsable du secteur déchetterie à la fin des années 2000 de créer une filière spécifique et ainsi éviter l'enfouissement des déchets alimentaires. • Application de la réglementation dès 2016.

Les ressources

Temps

Coordination et accompagnement au changement auprès des équipes techniques et soignantes.

Beaucoup

Personnel (équipe projet, déploiement...)

Au début, pour les services de soins.

Beaucoup

Des compétences en interne

Pour la mise en place logistique et les consignes de tri à diffuser.

A considérer

La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre

8/10

Remplace une pratique existante

Des compétences externes (prestations externes)

Réalisation d'un marché public pour la prestation de collecte et traitement.

A considérer

Des équipements, du matériel

Réfléchir aux emplacements des caisses palettes de stockage sur le site hospitalier.

A considérer

Des financements (internes et externes)

Le coût de la prestation est onéreux.

Beaucoup

Parties prenantes associées

- [ ] Direction
- [ ] Administration
- [x] Services techniques
- [x] Professionnels
- [ ] Bénéficiaires
- [ ] Tutelles
- [x] Autres : Service logistique (déchets)

Conditions de succès

Projet inscrit dans la politique de l'établissement

Depuis le projet d'établissement 2018

Les impacts

Sur l'environnement : Impacts positifs

• Les déchets alimentaires ne sont plus enfouis.
• Valorisation énergétique.
• Les frais de transport et logistiques génèrent tout de même de la pollution.

Sur les professionnels : Non évaluable

Changement de pratiques, notamment au moment du débarrassage des repas des patients ou de leur plateau repas.

Sur les usagers : Non évaluable

Non

Sur l'organisation : Impacts négatifs

• L'ajout d'une filière de tri nécessite plus de temps aux soignants lors de la mise en place de la collecte.

• Ajout d'une tâche supplémentaire aux agents chargés de la gestion de la collecte.
• Gestion du tri plus facile et intuitif, une fois la filière en place.

Sur le médico-économique : Non évalué